



Pierniczki z miodem

Składniki

Pierniczki

- 450 g płynnego miodu
- 450 g Mąki Basia Tortowa Extra
- 20 g przyprawy do piernika
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 żółtka
- 2 łyżki wody

Sposób przygotowania

Przygotowanie ciasta

Mąkę, proszek do pieczenia, sodę przesiej do miski. Dodaj resztę składników i dokładnie zmiksuj. Przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na ok 24 godziny.

Formowanie i pieczenie pierniczków

Po tym czasie ciasto wyjmij z lodówki i lekko podsypując mąką rozwałkuj na grubość około 5mm. Z ciasta wycinaj pierniczki foremkami o różnych kształtach. Pierniczki układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach (pierniczki będą rosły). Piecz w temperaturze 170 °C przez około 10 minut. Po upieczeniu ostudź. Pierniczki dekoruj płynnym lukrem wg. własnej fantazji :) Smacznego!